

Vivre à La Garde

///Décembre 2013 > n°278



///ACTU > Z Festival, expo, emploi...
///DOSSIER > Toute la magie des Hivernales
///MAG > Enluminures



Sommaire

///ACTUALITES p4 à p7

EN BREF > p4/5

Festival de Zik - Exposition Galerie G - Les entreprises actrices du tri - Maison de l'emploi - Plante du mois...

///DOSSIER p6 à p10

Toute la magie des **Hivernales**

A détacher !

Plan des chalets de Noël p11 à 14

///MAGAZINE p15 à p21

TOUT POUR LA CULTURE > p15

Raconte moi une histoire...

TOUT POUR LA CULTURE > p16

En lumière

TOUS CITOYENS > p17

Génération engagée

TOUS EN FORME AVEC LE CLIP > p18/19

Un don pour la vie

TOUS CITOYENS > p20

La compagnie II : fantastique !

TOUS LES DEVELOPPEMENTS > p21

Le Vermicellier - Anthony Cordier - Le Latino

///TRIBUNE p22

///SOUS LE ROCHER p23

///Vivre à La Garde n°278 décembre 2013

Directeur de la publication : M. le maire

Rédaction, dessins, photographies, mise en page : Service Communication

tél. 04 94 08 98 00 - fax 04 94 08 99 60

contact-mairie@ville-lagarde.fr - www.ville-lagarde.fr



Impression : Imprimerie Trulli - En couverture : Crèche provençale réalisée par *Le Moulin à Huile*



page 4
> **Marie Boiton expose**



page 6 > **Les Hivernales 2013**



page 17
> **Conseil de ville des enfants**



/// LES PERMANENCES DU MAIRE

Les vendredis 6 et 20 décembre de 9h30 à 12h, sans rendez-vous à la Maison des Associations, rue Marc Delage.

/// LES TEMPS FORTS DU MAIRE

- // mercredi 4 décembre / 18h salle Gérard Philipe > Remise des prix du concours des affiches de Noël des écoles
- // jeudi 5 décembre / 18h15 monument aux Morts du cimetière de La Garde > Cérémonie commémorative "Mort pour la France"
- // vendredi 13 décembre / 18h30 salle du Conseil municipal > Remise des prix du concours des décorations de la ville
- // mercredi 18 décembre / 12h salle Gérard Philipe > Repas de Noël des Seniors
- // les 19 et 20 décembre / hall D. Jacobs > Distribution des colis de Noël aux seniors Gardéens
- // jeudi 19 décembre / 15h mas des Senes > Spectacle de Noël et distribution des colis
- // jeudi 19 décembre / 19h15 rdc Hôtel de Ville - salle du Conseil municipal > Remise des prix "concours du plus beau chalet de Noël"
- // vendredi 20 décembre / 12h Marie Curie > Repas de Noël

/// Bonnes fêtes de fin d'année à chacun



Jean-Louis Masson

Notre traditionnel village de Noël s'est installé en cœur de ville pour un mois d'animations, de partage, de convivialité. Illuminations scintillantes, chalets chaleureux, vous y retrouverez également vos commerçants habituels et vos rendez-vous avec les 3 marchés provençaux hebdomadaires. Ces Hivernales sont une succession de moments conviviaux pour savourer ensemble la magie de Noël. L'esprit de Noël porte naturellement une tonalité solidaire. C'est un moment privilégié de joie et d'ouverture aux autres. C'est pourquoi, comme chaque année, nous avons souhaité, avec les associations participantes, accorder une large place au Téléthon au sein du programme du mois de décembre.

Participons avec enthousiasme, donnons,

prêtons davantage encore attention à celles et ceux qui en ont besoin, vibrons, rions !

Au nom de tous les élus du conseil municipal, je vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année.

Jean-Louis Masson

Maire de La Garde

Vice-président du Conseil Général du Var

Vice-président de TPM

Chevalier de la Légion d'Honneur

Officier dans l'Ordre National du Mérite

édito



Date du mois

Mardi 31 décembre

Réveillon du nouvel an

L'équipe du Comité Officiel des Fêtes met les petits plats dans les grands et vous propose un réveillon de la Saint Sylvestre grandiose : repas de chef, tenue de gala et ambiance musicale avec cotillons et ballons. Tout est réuni pour que vous passiez le cap de la nouvelle année des étoiles dans les yeux. Réveillon mardi 31 décembre à 21h,

Salle Mussou

Renseignements, prix et menu :

06 70 63 17 26



//JEUNE PUBLIC

Z puissance 4

Le Festival de Zik pour enfants Z Festival débarque avec toute sa bonne humeur à La Garde pour une 4^e édition pleine de folie. Mercredi 4 décembre à 16h, Merlot met l'ambiance dans la cour de récré !

C'est une classe un peu particulière que nous expose Merlot et son équipe ! Celle où l'on aime rester assis au fond de la classe le nez en l'air, où l'on tombe amoureux de la maîtresse, où l'on fredonne des chansons de Bobby Lapointe... Bref, une ambiance peu scolaire, colorée, drôle et décalée ! Avec des faux airs de rap, de reggae, de blues... mais une vraie plume qui attrape au vol petits malheurs et grandes promesses qui naissent dans les écoles. Une cour de récréation improvisée et irrésistible !

Concert au Théâtre du Rocher, dès 4 ans

Merlot "au fond de la classe" - durée 1h

Réservation : 04 94 08 99 34

resalerocher@ville-lagarde.fr



© Virginie Riche

//EXPOSITION

La grande famille

Marie Boiton vous présente ses personnages burlesques et attachants nés sous le trait de sa plume et de son pinceau : "Découvrant la force du dessin en séances de modèle vivant aux cours adultes de l'école supérieure d'art de Grenoble, j'exerce mon crayonné et cherche la difficile alliance du trait et de la peinture. La main se délie, les couleurs se font plus vives, des

humaines. Ces "autres" exposent leurs failles, leur humour, leur détresse, leur mélancolie parfois, pour engager avec vous, avec moi, un moment de discussion sur ce qui nous est commun, notre humanité." Une exposition pleine de couleurs et de vie à découvrir jusqu'au 21 décembre à La Galerie G.

Marie Boiton "Je Vous Nus et les Autres"
du 3 au 21 décembre

Vernissage samedi 30 novembre à 18h

Galerie G - Complexe Gérard Philippe

Rue Charles Sandro

Mardi, mercredi, vendredi

10h-12h et 14h-18h,

samedi 10h-12h et 14h-16h,

sauf jours fériés

Service culturel 04 94 08 99 19

lagalerieg@ville-lagarde.fr

www.facebook.com/GalerieG

"L'Homme au poulpe", série "à chacun sa bouée", 2012



"gens" occupent peu à peu mes toiles blanches. Première étonnée de l'apparition vivante de ces personnages, c'est avec un regard bienveillant que j'aime y voir défiler la diversité des émotions



"La Grande Plume", série "les emplumés", 2013

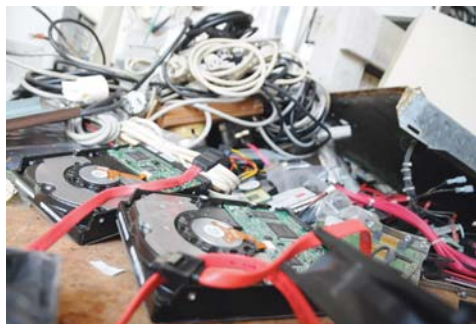
//ENVIRONNEMENT

Les entreprises, actrices du tri

Depuis 12 ans, l'opération Indus'trions orchestrée par l'AFUZI permet aux entreprises du Pôle d'activités Toulon-Est de déposer leurs matériels usagers recyclables dans les règles de la filière environnementale. Le 18 octobre dernier, ce sont 4,28 tonnes de matériel informatique et électrique représentant un volume de 30 m³ et 1,68 tonne de papiers et cartons représentant un volume de 15 m³ qui ont été collectées et seront valorisées par la société NCI Environnement et 1,7 tonne de palettes et bois qui seront traitées sur le site gardéen de VNI Environnement. Philippe Bartier, président de l'AFUZI :

"Nous remercions la société NCI pour la mise à disposition de nombreux personnels qui a permis aux entreprises de ne pas avoir d'attente lors des dépôts. Merci aussi à VNI qui, par la mise à disposition de son site, nous a permis de recevoir les entreprises dans des conditions optimales de sécurité. Je salue également les élus et les techniciens pour leur soutien."

AFUZI : 04 94 08 81 81 - www.afuzi.fr



La rose de Noël

Les roses de Noël s'épanouissent en sous-bois, en massifs semi-ombragés, bordures et rocailles mi-ombragées. La plante se développe en touffe compacte. Les feuilles découpées sont persistantes, vert plus ou moins foncé et les fleurs, qui évoquent de grandes églantines avec un toupet d'étamines dorées, sont blanches plus ou moins marquées de rose pâle ou pourpres, parfois tachetées de vert au centre de la fleur.

Quand les planter ? de septembre à mai, hors période de fortes gelées.

Exposition : mi-ombre, ombre.

Floraison : durant l'hiver ou au début du printemps.

Hauteur : 30cm.



Mon beau sapin...

Le Sac à Sapin décore le pied du sapin depuis 20 ans, protège le sol des aiguilles pendant toute la durée des fêtes de Noël, puis emballe proprement le sapin à jeter. 100 % biodégradable et compostable, il peut être jeté avec le sapin dans le bac des déchets verts, où il se dégradera en 4 à 8 semaines.

>> Vendu 5€ dans toutes les grandes surfaces et chez les fleuristes. 1,50€ est reversé à Handicap International pour agir en faveur des personnes handicapées dans plus de 60 pays.

> La Maison de l'Emploi vous accompagne

Faciliter l'accès à l'information concernant l'orientation, la formation, la création d'entreprises, les métiers... Telles sont les missions du Centre associé de la "Cité des Métiers de Marseille et de Provence Alpes Côte d'Azur" porté par la Maison de l'Emploi. Après plus de deux ans d'existence et plus de 2 500 visiteurs, le Centre associé met à la disposition du public toute son offre de services, gratuitement et sans rendez-vous :

- > accueil personnalisé,
- > documentation améliorée et actualisée en permanence,
- > espace dédié à la découverte des métiers avec plus de 500 classeurs métiers,
- > espace ressources Multimédia de 6 PC.

La MDE organise des ateliers d'information et pilote également l'organisation des semaines sectorielles et journées thématiques, sur toute l'agglomération : du 17 au 21 mars, la Semaine des Métiers de l'Hôtellerie, Restauration, Tourisme et le 27 mars la Journée Banque/Assurance.



Le 24 octobre dernier, La Garde a accueilli près de 300 visiteurs venus consulter les offres d'emploi et rencontrer les professionnels de la grande distribution et du commerce.

Maison de l'Emploi - La Bastide Verte
Bât B, 1041 avenue de Draguignan - 83 130 La Garde
04 94 36 37 50

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h et le vendredi de 9h à 12h

Toute la magie des Hivernales

La Garde déploie son village de Noël avec sa centaine de chalets au cœur de la ville pour faire vivre aux petits et aux grands des moments uniques. Du 29 novembre au 31 décembre, les Hivernales vous offrent chaque jour des animations, parades, spectacles de rue, concerts... pour un Noël magique et authentique.

Le coup d'envoi des Hivernales sera donné le vendredi 29 novembre à 18h. C'est un cortège arlésien aux flambeaux et au son du tambourinaire et du galoubet qui accompagnera le public depuis la place Mussou dans la vieille Garde, jusqu'à la place de la République où se trouve le village de Noël. Puis à 18h30, dans l'obscurité, le Père Noël fera le décompte avec les enfants... et comme par magie, tout s'illuminera... Les 100 chalets brilleront alors de mille éclats.



///Un tourbillon de féerie

Durant plus d'un mois, un tourbillon de féerie déferle sur La Garde. Chaque jour, les enfants découvriront des animations éblouissantes : **le clown Augustin** avec sa voiturette enchantée, des **grandes parades** avec Astérix, Obélix, Mickey, Donald et Minnie, des **spectacles** avec Guignol, des **ateliers** maquillage, des déambulations d'échassiers, un **cirque animalier**, un **manège** pédalier écolo délirant ou encore la **visite de Saint Nicolas** ! Au fil de ces pages, défaites le ruban et découvrez les cadeaux qui vous attendent jusqu'au 31 décembre...

LES HIVERNALES LA GARDE



///Boucle d'or et les 5 soupes...

L'automne et l'hiver sont des saisons propices pour savourer de délicieux veloutés, des soupes gourmandes et faire le plein de légumes. Potimarrons, patates douces, panais, topinambours... Retrouvez le plaisir du goût simple des légumes oubliés. La Garde, ville active du Programme National Nutrition Santé, fait ainsi (re)découvrir les bienfaits nutritionnels de la soupe aux familles. Découvrez des délices inattendus grâce aux cinq recettes créatives que les cuisiniers du SIRC (cuisine centrale) ont imaginé pour

les papilles de toute la famille :

- > **Vendredi 29 novembre** : potage de potimarron aux éclats de noix.
 - > **Samedi 30 novembre** : potage de patate douce relevé d'une légère pointe de piment de Cayenne.
 - > **Samedi 7 décembre** : soupe de panais et topinambours rehaussée de crème fraîche.
 - > **Samedi 14 décembre** : potage poireaux, pommes vertes et cerfeuil.
 - > **Samedi 21 décembre** : soupe d'hiver aux pommes de terre et lardons fumés.
- La soupe sera servie gratuitement tous les samedis et le soir de l'inauguration de 18h à 20h, sur l'esplanade.

Goûtez et refaites chez vous ces recettes généreuses éditées dans un petit livret à télécharger sur www.ville-lagarde.fr





///Un village de Noël de 100 chalets enchantés

Ici, les allées sont parsemées de maisonnettes en bois. Ces chalets sont tenus par des artisans et exposants venus des 4 coins de la Région pour proposer aux visiteurs leurs créations et idées cadeaux. On peut aussi facilement se restaurer et goûter aux spécialités culinaires qui nous réchauffent dès les premiers frimas de l'hiver. Les enfants y trouvent également leur bonheur car sur ce marché de Noël, les étals de confiseries et autres gourmandises ne manquent pas : gaufres, crêpes, pains d'épices, guimauves, bonbons et chocolats, nous mettent déjà l'eau à la bouche.

> Rencontre avec un artisan potier

Lorsque l'on pénètre dans l'atelier de **Jean-Philippe Razzanti**, Terres de Mar Vivo à La Seyne-sur-Mer, c'est un peu comme si l'on mettait les pieds dans l'antre du Père Noël.



Les petites mains s'affairent au modelage de l'argile, une matière première qui, après de nombreuses étapes, deviendra une pièce d'artisanat unique. Les lutins de l'atelier réalisent diverses formes : tasses, bols, plats, assiettes, animaux... et apportent un toucher et une âme incomparable à chaque pièce. Après le modelage, le tournage et une fois le temps de séchage respecté, vient l'heure du passage au four. La technique du raku demande deux étapes de sept heures de cuisson à 1000 degrés. Entre les deux, les motifs en émail sont dessinés.



"La pièce est rapidement montée à la température de maturation de l'émail et sortie directement du four. Le choc thermique induit des rétractions différentes de l'émail : des craquelures apparaissent. L'absence d'oxygène modifie



les couleurs de l'émail, les oxydes métalliques s'irisent, le carbone dégagé par la pièce incandescente de la sciure pénètre les craquelures de l'émail et y dessine de subtils réseaux noirs."

Jean-Philippe Razzanti a édité une collection moderne spéciale fêtes de Noël, une gamme ornée de dorures et de motifs raffinés. Chaque création est unique et marquée du sceau de l'artisan.

Chalet numéro 41 - voir plan détaillé des chalets pages suivantes

Les commerçants du centre-ville vous accueillent

A quelques encablures du marché de Noël, les boutiques des rues piétonnes (rues Raspail et du Vieux Puits) vous proposent leurs services : restaurant, cordonnier, fleuriste, rhu-merie, salons de beauté, boucherie, cave à vins, épicerie fine, thés, cafés du monde...

La balade vous mènera directement vers l'esplanade de Noël où d'autres surprises vous attendent...



///Les enfants l'adorent...

Ça y est, il est là ! Le Père Noël est arrivé ! Interview exclusive de notre cher Papa Noël qui a posé ses valises à La Garde pour quelques semaines.



> Où est installé votre chalet ?

"C'est avec un grand bonheur que je retrouve les petits Gardéens et leurs parents. Vous pouvez venir me rendre une petite visite dans mon chalet, rue Raspail en face de l'Eglise. Je suis là tous les jours, jusqu'au 24 décembre. J'offrirai des bonbons aux enfants sages. Les petites filles et les petits garçons pourront me remettre leurs lettres et me confier leurs secrets."

> Quand vous envolerez-vous pour la distribution des cadeaux ?

"Après plusieurs semaines passées avec vous, je partirai pour la grande tournée des cadeaux le 24 décembre. Je vous donne rendez-vous à 16h pour un départ en fanfare jazzy avec tous mes amis. Nous partirons tous ensemble depuis mon chalet pour déambuler jusqu'à l'Hôtel de Ville où un petit train nous attendra. Ensuite, les enfants m'accompagneront jusqu'à la gare et c'est là que je leur dirai au revoir."

> Après votre départ, que deviendra votre chalet ?

"Une fois que j'aurai quitté mon douillet chalet, celui-ci deviendra le chalet des Enfants dès le 26 décembre. Chacun pourra alors confectionner des baguettes magiques, des cotillons, des livres en relief et s'initier à la magie."

///L'esplanade se transforme en paradis blanc

A deux pas du village de Noël, l'esplanade Gérard Philipe devient l'esplanade de Noël avec une **piste de luge** de trois couloirs d'une longueur de 27m à dévaler seul ou à deux. De quoi vous imaginer en Roi et Reine des Neiges. Prenez de l'altitude en sautant sur le **trampoline géant** ou

encore profitez de **promenades en calèche**.

Retrouvez également une aire de jeux gratuite et laissez vos yeux profiter du ballet des jets d'eau scintillant de mille couleurs dès la nuit tombée... Pour une pause gourmande, vous êtes les bienvenus à l'**Avant Scène**, votre **nouveau point chaud**.



Noël en musique

Les fêtes de fin d'année se déclinent également à travers une programmation musicale riche et variée. Orchestres, chorales, gospels résonnent dans le cœur de l'Eglise de la Nativité.

///Pensez à réserver :

> Vendredi 6 décembre à 20h30 :

l'Ensemble Vocal Universitaire de Toulon interprète le "Te Deum" de Marc Antoine Charpentier. Eglise de la Nativité, prix des places 14€, billets en vente à la Maison du Tourisme : 04 94 08 99 78

> Mercredi 11 décembre à 20h30 :

l'Ensemble Jubilate
Chants grégoriens, musique sacrée et ancienne... Eglise de la Nativité
Entrée libre.

> Jeudi 19 décembre à 20h30 :

Olivier Leroy et les Gospels singers
Les grands classiques du Gospel et des chants de Noël.
Eglise de la Nativité, plein tarif 12€, réduit 8€ (enfants et demandeurs d'emploi), billets en vente au Service Culturel : 04 94 08 99 34, placement libre.

> Samedi 4 janvier à 16h : Concert

du Nouvel an avec Les Harmonies d'Orphée sous la direction musicale de Maximilian Frölschl.
Au programme, les partitions de Mozart, Strauss et Bach.
Salle Gérard Philipe, prix des places 10€. Billetterie en vente à la Maison du Tourisme : 04 94 08 99 78.

///Les Hivernales ont du cœur



Départ pour la marche conviviale le 15 décembre à 10h devant l'Hôtel de Ville.

Plusieurs animations sont organisées pour l'édition 2013 du Téléthon en partenariat avec de nombreuses associations dont "Une Fleur, Une Vie" qui reverse les dons des Gardéens à l'AFM (Association Française contre les Myopathies).

Mme Baumann, présidente de l'association "Une Fleur, Une Vie" présente les temps forts du Téléthon 2013 :

> **Le samedi 30 novembre à 16h** : "l'Harmonie Mussou donne un concert à l'occasion de la Sainte Cécile, chacun pourra faire un don au profit du Téléthon."

> **Le samedi 7 décembre à 20h** : "Nous proposons un repas festif salle Mussou."

> **Le dimanche 15 décembre à 10h** : "Une marche conviviale à travers la ville est organisée, elle sera suivie à 14h30 du super loto avec de nombreux lots à gagner dont des tablettes numériques, une télé écran plat et des cadeaux offerts par les exposants des chalets et les commerçants Gardéens. Nous espérons que toutes ces animations permettront de collecter des dons pour faire avancer la recherche."

Renseignements : 06 70 32 08 03 - unefleur.unevie@gmail.com
Maison des Associations : 04 98 01 15 72



Mme Fleuret, conseillère municipale déléguée aux actions humanitaires, Mme Baumann, présidente de l'association "Une Fleur, Une Vie" et Anne-Claire, bénévole.



LES HIVERNALES

> Du 29 novembre au 31 décembre inclus, marché de Noël ouvert de 10h à 19h tous les jours en semaine et jusqu'à 20h les vendredis et samedis, fermeture les lundis matins (réouverture à 14h) et le 25 décembre toute la journée.

> Accessibilité du centre ville en petit train, tous les dimanches et le mardi 24 décembre, au départ du parking

de La Poste avec descente possible aux arrêts de bus du cœur de la ville de 10h30 à 12h30 et 14h à 18h.

> Nouveau parking Gérard Philipe de 600 places gratuites.

Renseignements : Maison du Tourisme
04 94 08 99 78 - Programme complet sur
www.ville-lagarde.fr
www.facebook.com/LaGarde83130

ILLUMINEZ VOTRE VILLE

Durant un mois, la Cité du Rocher se pare de ses plus beaux atours. Rues et places revêtent leurs d'habits de fêtes. Vous aussi participez à la mise en lumière et en couleurs de La Garde en décorant vos balcons, terrasses, fenêtres et vitrines de guirlandes lumineuses, bougies et arbres de Noël.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom : Prénom :

N° : Rue :

Immeuble : Etage :

Complément d'adresse :

Précisions sur les illuminations :

Côté cour ☐ Côté rue ☐

Téléphone :

CATÉGORIE

- ☐ Maison
- ☐ Balcon ou terrasse
- ☐ Fenêtre
- ☐ Vitrine (hôtel, restaurant, café, commerce)
- ☐ Immeuble ou copropriété

**Date limite des inscriptions :
samedi 7 décembre 2013**

Maison du Tourisme, place de la République
83130 La Garde
Tél. : 04 94 08 99 78 - Fax : 04 94 08 99 77



• **GLORIETTE 1 M. SMALCERZ**

snack créole : rougail saucisses, bouchons, accras, samossas, alcool,
thon blanc fumé, beignets de crevettes, samossas fruits, gâteaux de patates, nems...

• **GLORIETTE 2 Mme BYRDE**

13 desserts : fruits confits, marrons glacés, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, orangettes, calissons...

• **GLORIETTE 3 M. RISS**

popcorn maison dans chaudron gaz avec 20 différents parfums, boissons froides, confiseries et chocolat au marteau...

• **GLORIETTE 4 LE PALMIER D'OR**

pâtisseries marocaines, entrées orientales, pastillas, couscous, thé à la menthe, kir maison chaud et froid...

• **GLORIETTE 5 Mme KURZ**

produits d'Alsace : vin chaud, bières, pain d'épices, moutarde, confitures...



• **CHALET 45/46 M. BARALLA** artisanat d'Inde, Népal, Tibet :
encens, résine à brûler, statues en bois...

• **CHALET 47 M. BOHRER** huiles d'olive, confitures aoc Solliès, pâte
d'olives, terrines, tapenade, poisichade, huiles aromatisées, vins de la
Castille, coffrets cadeaux...

• **CHALET 48 M. DUFFAULT** tableaux floraux différents modèles, petits
tableaux et tableaux personnalisés...

• **CHALET 49 Mme BELMONT** barettes, bijoux cuir/métal, bourses et
ceintures en cuir...

• **CHALET 50 M. LANSIMAKI** instruments de musique ethniques...

• **CHALET 51 M. BENAYOUN** écharpes, paschmina, carré de soie...

• **CHALET 52 Mlle REBOUL** sacs cuir italiens, bijoux en zinc plaqués
argent (Turquie), coffret savons...

• **CHALET 53 M. HUSS** vins d'Alsace...

• **CHALET 54 Mme PALACIOS** vêtements adultes et enfants en laine et
crochets, art de la table, déco...

• **CHALET 55 M. MAFFEO** carreaux diffuseurs d'huiles essentielles...

• **CHALET 56 M. COURBIS** bijoux Murano or et argent...

• **CHALET 57 Mme TUREL** produits artisanaux d'Egypte, Turquie,
statuettes, objets albatre, divinités céramique, verre soufflé, crèche égypti-
enne, calepins, cadres résine, boîtes nacrées et résine, dessous de verres,
rayameya, lampes, photophores...

• **CHALET 58 M. ROUSSEAU** bières du monde en bouteille, pression ou
coffrets cadeaux, verres à bières...

• **CHALET 59 M. MAZZONI** émaux (bijoux, boîtes pillules, bouchons
champagne, marque pages)...

• **CHALET 60 M. SANTINELLI** saucissons 22 saveurs, jambon,
saucisson piment d'Espelette...

• **CHALET 61 M. DIOP** artisanat africain, Sénégal, tableaux, paniers,
tissu, statuettes bois, portes-clefs, awalé, masques...

• **CHALET 62 M. MARCHAL** huiles essentielles, hydrolats, diffuseurs,
coffrets cadeaux, beurre et lait karité, baumes...

• **CHALET 63 M. ARNAUDET** bijoux en pièces d'horlogerie...

• **CHALET 64 M. BOUTTEMY** artisanat d'Inde, Népal, Tibet : coffrets,
stylos enfants, carnets, pochettes portables ou enfants, sacs, écharpes soie
et laine...

• **CHALET 65 M. TOURTIN** escargots cuisinés du Pradet et huile d'olive...

• **CHALET 66 Mme BOUVIALE** toiles, objets art déco, déco de Noël...

• **CHALET 67 Mlle FEREO** snack, traiteur italien et épicerie fine ita-
lienne : desserts, cuillères au chocolat, limoncello artisanal, parmesan...

• **CHALET 68 DOMAINE DE LA BARATONNE** vin de la Baratonne, miels,
huile d'olive, tapenade, coffrets cadeaux...

• **CHALET 69 Mlle AUBERT** charcuterie et fromages de la Drôme,
Nyons, sandwiches...

• **CHALET 71 LES 2 CIGOGNES** flammekueches...

• **CHALET 72 M. GIRODO** chocolat chaud italien, omelette norvégienne,
sandwich à la broche, frites à la graisse d'oie, gallettes des rois à la figue
et marrons Collobrières, vin chaud, vin de la Baratonne...

• **CHALET 73 Mme KURZ** cuisine italienne et alsacienne (bretzels,
morcettes)...

• **CHALET 74 MM ALLAL et DE ANTONI** parpaillon, confits de figues,
concassés d'olives, bûches glacées, harissa, terrine, paniers gourmands...

• **CHALET 75 M. BELBACHIR** pâtes de fruits à la coupe...

• **CHALET 76 BD JAZZ - BD MUSIC** CD avec BD retraçant historique de
l'artiste...

• **CHALET 77 M. DURUP** vente d'articles et de tours de magie...

• **CHALET 78 Mme SALLET** objets BD, fées, mangas (Tintin, Lagaffe,
Hello kitty)...

• **CHALET 79 M. BOLOGNA** jouets, jeux et casse-tête en bois différents
niveaux...

• **CHALET 80 M. GERBAUD** craie à la cire d'abeille alimentaire (20
couleurs), livre éducatif, nounours bouillotte...

• **CHALET 81 Mme ORTOLI** vêtements enfant, couettes enfant, coussins,
doudous, chaussons...

• **CHALET 82 Mme JEZEQUEL** étoiles en papier lumineuses...

• **CHALET 83 Mme OTT** pierres semi-précieuses, bijoux, lampes de
cristal, CD relaxation...

• **CHALET 84 Mme CHAMBALLON** serviettes gourmandes, roses
pétales de savons, tartelettes de bain, bijoux...

• **CHALET 85 ABAKA - MARBRE FOSSILIFERE** marbre fossilifère,
tous objets ameublements et déco...

• **CHALET 86 M. FLORIAN** fleurs de savons sculptées dans boîtes de
manguiers laquées...

• **CHALET 87 Mme RENDA** crèches de Noël animées typiques d'Allemagne...

• **CHALET 88 M. et Mme REB** peluches animées thème Père Noël, animaux...

• **CHALET 89 M. BIROT** huîtres, coquillages, crabes, moules,
St Jacques, tourteaux, assiettes de fruits de mer avec vin...

• **CHALET 90 M. LLORENS** vêtements jean faits main avec année de
naissance, signe du zodiaque...

• **CHALET 91 Mme CARRIERE** panétones et brouillade de truffes...

• **CHALET 92 M. BENAYOUN** photos en impression directe sur papier et
produits dérivés (mug, ourson, pendule)...



Maison du
Tourisme



VERS
LA GRECQUE
PROVENCALE
ANIMEE



rue Gabriel

WC

- 67 66 65 64 63 62
- 56 57 58 59 60 61

G1

rue Victor Thouron



CHALETS DE NOEL DE LA GARDE

VERS L'ESPLANADE
GERARD PHILIPPE
PISTE DE LUGE...

rue Vincent Raspail

CHALET DU
PERE NOEL



GRAND
SAPIN

Place de la République

avenue Gabriel Péri

Boudillon

69
68

71
72

73
74
75

90
89

88
87

91

92

G5

G4

76

77
78
79
80

82
81

86
85
84
83

15

16

41

42

14

17

40

43

13

18

39

44

LES HIVERNALES LA GARDE

- **CHALET 1 Mlle HUBERT** churros, crêpes, chichis, pommes d'amour, boissons chaudes et froides...
- **CHALET 2 Mme HARDY** produits belges de la ville de Spa...
- **CHALET 4 Mme TALIERCIO** farine de châtaigne, châtaignons, crème de marrons, gelée d'arboises, marrons glacés et grillés, produits bio...
- **CHALET 5 Mmes MATHIEU** art de la table, vaisselle de Noël, articles de maison...
- **CHALET 6 M. SOMMIER** bijoux en cuivre, animaux bois de Cuba, chèches, étolles, foulards, sacs cuir, portes-feuille, sacoches...
- **CHALET 7 MAISON RIMBAUD** fruits déshydratés, chocolats bio...
- **CHALET 8 M. RAMOS** montres homme, boutons de manchettes, bijoux homme, colliers, stylos...
- **CHALET 9 M. FABRE** bijoux en argent et pierres, truffes sur commande...
- **CHALET 10 Mme ZELMATI** boîtes de Noël : calissons, nougats, caramels, berlingots, sucettes, guimauves, pâte d'amande, marrons glacés...
- **CHALET 11 Mme LONJON** confitures, confits d'oignons, chutney, soupe châtaigne...
- **CHALET 12 M. et Mme BARRAUD NOUVEAU** : guirlandes lumineuses en papier, compositions guirlandes lumineuses boules, fleurs...
- **CHALET 13 M. ALEZRA** marques-pages, portes bouteilles en métal, animaux en métal, céramiques...
- **CHALET 14 Mlle SOULAGES** bijoux en pâte polymère et acier...
- **CHALET 15 M. FIORUCCI-BOURILLON** spiruline et ses dérivés (tartare, boissons énergétiques)...
- **CHALET 16 Mme AMY** santons habillés, crèches, faïences et cigales provençales (Sicard)...
- **CHALET 17 O PACO DELICE** fromages et charcuterie espagnols (pata negra, chorizo, manchego)...
- **CHALET 18 M. LOHIER** nougats à la coupe différents parfums...
- **CHALET 19 Mme BADARIOTTI** artisan du cuir sous toutes ses formes : sacs, portefeuilles...
- **CHALET 20 M. NAVARRO** biscuits provençaux (amaretti, navettes, rochers)...
- **CHALET 21 Mlle CHAIGNAY** vitraux et verres colorés, verres tableaux, porte-couteaux, lampes, verre sablé...
- **CHALET 22 Mme GABERT** bronzes et plâtres patinés, poterie boîtes, cœur osier, linge ancien brodé et teinté...
- **CHALET 23 M. PETELET** le comptoir de Mathilde : pâte à tartiner différents parfums, sucettes chocolat, fontaines de chocolat...

- **CHALET 24 Mme TUMBARELLO** accessoires mode : cabas, sacs, cartes
- **CHALET 25 M. ALLEGRE** huile, vinaigre, anchoïade, tapenade verte et noire, capilotade, confiture, confit oignons, crème de marrons, terrine, miel, paniers gourmands...
- **CHALET 26 Mme MASINI** bijoux et art de la table en galets (couteaux, plateaux fromages)...
- **CHALET 27 M. MARIANI** produits corses : charcuterie, confitures, liqueurs, vin, canistrelli, miel...
- **CHALET 28 M. WISNIEWSKI / Mme BELTER** boules de Noël en verre, bougies de Noël, verre en cristal, porcelaine Klimt, pantoufles en cuir, vodka, bijoux, bières, confiseries, déco de Noël...
- **CHALET 29 Mme TAZI** artisanat du Maroc : babouches, savons, coffrets soins, mini jelaba d'intérieur, sacs femme en cuir et fibres de cactus, écharpes...
- **CHALET 30 M. RICOURT** photophores toutes tailles en cire, lampes tubes...
- **CHALET 31 Mme HOFFMANN** mini vitrines, poupées, baos, calendrier de l'Avent, range-pyjama, chenilles, souris, sorcière, chat, serpent...
- **CHALET 32 Mme MIRANDA-COSTA** ronds de serviettes ou rideaux couleurs, coussins, sacs, trousse de toilette très originaux, ponpons...
- **CHALET 33 Mlle SALOMON** produits en verre et fusing, magnets, porte encens, animaux...
- **CHALET 34 Mme MAGLIONE-VIGNETTA** cupcakes sucrés et salés différentes tailles, cupcakes fourrés, cookies, canne à sucre, sucettes berlingot, fraises meringues, thés au service...
- **CHALET 35 M. JARQUE** santons, santons habillés, crèches, décors...
- **CHALET 36 Mme CONTI** sacs et bijoux argent faits main, pochettes téléphone, shambalas...
- **CHALET 37 O PACO DELICE** pain d'épices à la coupe (15 parfums)...
- **CHALET 38 Mme ANDRE** savons de Marseille à la coupe, liquide, bio, savons d'alep, lait nourrissant, gommage...
- **CHALET 39 M. SPANNAGEL** macarons 20 parfums...
- **CHALET 40 Mme MURCIA** bijoux, bracelets, colliers, argent, strass...
- **CHALET 41 M. RAZZANTI** poterie Raku (tasses, bols, assiettes) 16 couleurs...
- **CHALET 42 Mme VERDINO** crêpes, gauffres, croustillons, chocolat chaud, viennois...
- **CHALET 43/44 M. GUSTIN** chocolat italien différents goûts, boules mousse, nougats, paniers, ballotins de chocolats / savons, serviettes, diffuseurs capillaires, coffrets, bombes cosmétiques, gamme au lait d'ânesse...





Raconte-moi une histoire...

Il était une fois un petit village à flanc de colline... A l'heure des fêtes, les souvenirs d'enfance affleurent à notre esprit. Voici un voyage dans le temps, à l'époque où de l'argile naissait des personnages raconteurs d'histoires...



Nous sommes à Aubagne, dans l'atelier de l'un des quelques centaines de santonniers encore en activité. En 1991, Patrick Jarque crée son entreprise artisanale. Avec passion, il nous raconte la genèse de ces petits personnages si chers à la Provence. *"Les premiers santons étaient confectionnés en mie de pain, puis peu à peu, l'argile rouge de Provence a été privilégiée pour leur fabrication. Aux alentours de 1800, un marseillais Jean-Louis Lagnel, fut le premier fabricant de santons connu. Aujourd'hui, le "Moulin à huile" compte pas moins de cinquante salariés à l'année dont 9 travaillent ici. Le sculpteur et les décoratrices travaillent à domicile, ils ont besoin de la concentration qui naît du silence... Chaque année, nous produisons entre 80 000 et 100 000 santons ! Il y a bien évidemment les personnages connus, les figures imposées - l'Arlésienne, le Berger à genoux ou encore le Ravi - mais nous développons également de nouveaux santons originaux : le Pêcheur en mer, la Vendangeuse ou le Père Noël..."*



> Minutie...

"On distingue sept étapes dans la fabrication artisanale de santons. La création du modèle sculpté que nous confions à notre sculpteur, la fabrication d'un moule en coquille, puis le moulage... Ensuite vient le temps le l'ébarbage (ndlr : il s'agit d'effectuer minutieusement le nettoyage des surplus d'argile sur chacune des pièces) puis le séchage, la cuisson dans d'immenses fours à 900°, enfin la décoration : nos décoratrices appliquent les couleurs au gré de leurs envies : chacune de nos pièces est ainsi unique !"

> Un chalet sur le village de Noël ?

"C'est avec un grand plaisir que nous revenons cette année encore dans notre chalet gardéen. C'est l'accomplissement du travail de toute une année. Présenter nos santons, c'est dans le même temps redire de la plus belle des façons notre passion !"

Chalet numéro 35 - voir plan détaillé des chalets pages précédentes

En lumière

Du 13 au 20 décembre, le Mas de Sainte Marguerite sera l'écrin d'une exposition hors du temps. Une cinquantaine d'Enluminures vont briller. 6 enlumineurs ont, dans le secret de leur atelier, réveillé les gestes et les techniques du fond des âges...

Les décors ou illustrations d'un manuscrit, sacré ou profane, sont appelés enluminures. Un art autrefois pratiqué par les moines puis depuis le XII^e siècle, également par des laïcs. Ce terme désigne aujourd'hui une technique artistique utilisée pour des reproductions historiques ou des créations contemporaines. Marie-France Parronchi, Sandra Poli, Gisèle Coppolani, Sylvie Constantin ainsi que Maud Pellet-Benazet et Bertrand Dhermy exposeront.

> Maud Pellet-Benazet

"Je suis tombée dans l'enluminure presque par hasard et je m'y suis plongée corps et âme. En août 2010, j'ai créé Mots précieux, une structure qui a pour but de faire découvrir l'Histoire de l'Art en abordant des disciplines de manière originale, je souhaite transmettre à mon tour ce qui m'a été appris..."

Une école de la pensée qui semble commune à tous ces artistes, tant l'enluminure plonge ses racines dans notre Histoire, en nous montrant que ce Moyen-âge, que l'on réduit aux combats d'épée, était très loin de cette barbarie et de l'obscurantisme qu'on lui prête aisément.



Abécédaire celtic - Bernard Dhermy

**Les Enlumineurs
Illustrateurs
de Provence**
Exposition du 13 au
20 décembre au Mas
de Sainte-Marguerite
Vernissage le 13
décembre à 18h30
Entrée libre



La Vierge à l'enfant - Maud-Benazet

> Bertrand Dhermy

"Les matériaux utilisés sont naturels. Le support est composé de fibres végétales, les couleurs sont elles aussi naturelles et les paillettes d'or affichent 12 carats. Ma passion de l'ornementation à travers des études personnelles et une recherche continue, me permettent de vous faire parvenir ce qu'il y a de plus profond en moi."

> Martine Blanc, commissaire d'exposition

"La technique est identique à celle employée au Moyen-âge. Sur le parchemin, l'enlumineur applique des pigments naturels fabriqués à partir de pierres broyées, de plantes... J'ai découvert cet art lors d'un atelier à la médiathèque, ce fut pour moi une véritable rencontre."

Chacun des 6 enlumineurs ont travaillé sans relâche pendant 6 mois au moins sur leur œuvre. Après une longue phase de recherches, en entamant le travail, on semble être hors du temps, on apprend la rigueur et la patience, on renonce à aller vite et on laisse l'enluminure apparaître et éblouir."



Génération engagée

Ils sont 36 conseillers à siéger au Conseil de Ville des Enfants. Elus par leurs camarades de classe, ils ont tous à cœur de les représenter et de concrétiser des projets au sein de la commune.

La Salle du Conseil de l'Hôtel de Ville n'est plus assez grande pour contenir tous les invités à la cérémonie d'intronisation des jeunes élus au Conseil de Ville des Enfants. Parents, enseignants, ils étaient plus de 200 le 12 novembre dernier à assister à leurs premiers pas dans "la cour des grands".

Lalie, 9 ans, concentrée, attend que Mme Jonet, conseillère municipale déléguée au Conseil de Ville des Enfants, l'appelle pour que lui soit remise l'écharpe tricolore, symbole de son engagement civique et citoyen. Un par un, les vingt-trois nouveaux élus reçoivent cet emblème de la République remis par Monsieur le maire : "Votre mission au sein de cette assemblée est de travailler en équipe sur des projets de politiques publiques pour faire avancer votre ville. Vous serez également présents lors des grands rendez-vous gardéens. Vous allez vivre une belle expérience pendant deux ans." Christian Cardon,

inspecteur de l'Education nationale : "Si l'école est un lieu d'apprentissage, nous sommes également là pour éclairer les enfants sur la vie civique et l'éducation morale. Ce Conseil de Ville est un moyen efficace pour que chaque élève devienne un citoyen à part entière."

Vingt-trois nouveaux élus de CM1 ont donc rejoint leurs camarades de CM2 qui poursuivent leur mandat débuté l'an dernier. Le CVE compte cette année trente-six conseillers représentant les six écoles élémentaires de La Garde. Rendez-vous le **4 décembre à 10h** pour la première réunion plénière qui présentera les commissions de réflexion et de travail.

> Merci

Vingt et un élus au CVE ont terminé leur mandat (2011-2013). Durant deux ans, ils ont porté avec ferveur et enthousiasme des projets culturels, sportifs, humanitaires... Pour cela la médaille de la ville leur a été remise.

Un grand merci à Pauline Aoun, Pamela Beaume, Killian Bescond, Sandra Champroux, Marie Coll, Alizée Costagliola, Axel Desmarts, Mathilde Dosda, Joris Errera, Elodie Gadea, Méloé Gervosani, Sofia Hassayoune, Andréa Icardi, Anaëlle Maizière, Alexia Rame, Lila Sedira, Quentin Sene, Enzo Simonneau, Théo Souplet, Valentine Theodose et Yassin Zorgane.

Alexandra Blasco, référente CVE :
06 85 09 70 08 – ablasco@ville-lagarde.fr



Lalie avec son frère, sa maman, sa grand-mère et son arrière-grand-mère est fière de siéger au Conseil de Ville des Enfants.

Voici les élus du Conseil de Ville des Enfants (2013-2014)

Ecole Zunino 1	Ecole Jean Aicard	Ecole Maurice	Ecole Zunino 2	Ecole Lucie	Ecole Paul Langevin
1 ^{er} mandat	1 ^{er} mandat	Delplace	1 ^{er} mandat	Tardivier	1 ^{er} mandat
Roustane Guermoudi	Clarisse Saint Dizier	1 ^{er} mandat	Loris Guerin	1 ^{er} mandat	Baptiste Lebegue
Sonia Henni	Ornella Chambon	Emma Teinturier	Paul Frandji	Enzo Sorrentino	Louis Maurandy
Meissane Hadji	Aline Rebichon	Camille Lefèvre	Zelia Della Toffola	Emma Calmont	Amandine Nicolle
2 ^e mandat	Thomas Lopez	Océane Marzin	2 ^e mandat	Mathieu Avignone	2 ^e mandat
Othmane El Allati	Adrian Galiana	Enzo Mayousse	Hédy Ollivier	Lalie Thomassin	Capucine Blondel
Emma Favet	2 ^e mandat	2 ^e mandat	Baptiste Secondi	Chloé Verlaque	Antoine Pascual
	Callista Loup	Estel Breccia		2 ^e mandat	
	Luca Michelucci	Orélien De Fouseca		Marie Cirina	
	Mattéo Gatti			Claire Tabus	



///Un don pour la vie

En cette fin d'année, au moment où les enfants ont déjà écrit leur liste de cadeaux rêvés, pourquoi ne pas offrir le plus beau : celui de la vie ? Le Clips a choisi de donner la parole à l'Etablissement Français du Sang.



> Prochaine collecte le 31 décembre, en salle Gérard Philipe, de 8h30 à 12h !

Le don de sang dit "total" est le don le plus courant. Après le prélèvement, les trois principaux composants sanguins - globules rouges, plaquettes, plasma - sont

séparés. Le don de plasma permet par exemple de soigner les grands brûlés mais aussi de préparer des médicaments pour soigner les hémophiles. Le don de plaquettes permet de traiter les hémorragies chez les malades. Le don de moelle osseuse et le don de sang placentaire sont utilisés pour la thérapie cellulaire. L'EFS prend toutes les précautions pour que le don, qu'il s'agisse de sang total, de plaquettes, de plasma, de moelle osseuse ou de sang placentaire, soit effectué dans des conditions de qualité et de sécurité optimales pour le donneur ainsi que le receveur. Pour donner son sang, il faut être majeur et avoir entre 18 et 70 ans.

> Comment ça se passe ?

On prélève entre 400 et 500 ml de sang, en fonction du volume sanguin du donneur. Une femme peut donner son sang 4 fois par an, un homme 6 fois, en respectant un délai d'au moins 8 semaines entre chaque don. Les donneurs de groupe O, dits "donneurs universels", sont particulièrement recherchés car leur sang peut être transfusé à un très grand nombre de patients.

Toutes les précautions sont prises pour garantir la sécurité du donneur. Le volume prélevé est ajusté en fonction du volume sanguin circulant, et une personne en bonne santé récupère rapidement le volume sanguin ou plasmatique prélevé. Cependant, certaines personnes peuvent ressentir une sensation de malaise pendant ou après le don. Il s'agit le plus souvent d'une réaction de l'organisme appelée "malaise vagal". Il est important de boire avant le don, puis après le don afin d'aider l'organisme à récupérer rapidement.

L'entretien avec le médecin de collecte avant le don permet de vérifier votre état de santé. Les personnes ayant des maladies cardiovasculaires ne doivent pas donner leur sang.

///Le don de plasma

Les polytraumatisés, les grands brûlés, les hémophiles, les patients souffrant de troubles immunitaires graves, ont besoin de plasma. Celui-ci leur est délivré soit par transfusion, soit sous la forme de médicaments. Pour donner son plasma, il faut être **majeur et avoir entre 18 et 65 ans**. Le procédé est similaire au don de plaquettes. On prélève jusqu'à 750 ml de plasma au donneur, puis on lui restitue ses autres composants (globules rouges et plaquettes). Les dons de plasma des donneurs du groupe AB, donneur de plasma universel, et du groupe B, sont particulièrement recherchés. On peut donner son plasma toutes les 2 semaines, dans une limite de 24 fois par an.



J'♥ LA VIE

JE DONNE MON SANG

> Donner son sang : mode d'emploi

Chaque étape du parcours est strictement contrôlée, afin de garantir la sécurité du donneur et celle du receveur, dans des conditions optimales. Après avoir été accueilli par une secrétaire de l'EFS qui enregistre votre inscription, vous remplissez un questionnaire pré-don. Puis vous êtes reçu par un médecin pour un entretien confidentiel, qui s'assure que le don ne présente pas de risque ni pour vous ni pour le receveur. Déclaré apte, vous signez alors une fiche qui matérialise votre consentement, contresignée par le médecin. Vous êtes ensuite accueilli par une infirmière qui prélève les tubes échantillons qui serviront aux analyses. Le prélèvement peut alors commencer, pour une durée moyenne de dix minutes. Une collation vous est ensuite offerte. Après un don de sang, il est important de se restaurer et de s'hydrater. Ce temps de convivialité permet à l'équipe de collecte de garder un œil sur vous : selon les organismes, un don de sang peut parfois affaiblir ! Il est d'ailleurs conseillé de ne pas pratiquer d'effort violent dans les heures qui suivent. Il faut compter entre 30 et 45 minutes pour l'ensemble du parcours du donneur.

FLASH INFO...

Le 1^{er} décembre a lieu chaque année, la **Journée Mondiale de lutte contre le SIDA**.

Le domaine dans lequel on constate peut-être le plus de progrès concerne la réduction des nouvelles infections chez les enfants. Le dernier rapport montre que le traitement antirétroviral s'est imposé comme un outil efficace pour sauver des vies. Le rapport signale que les pays augmentent leurs investissements alloués à la riposte au sida malgré une conjoncture économique difficile. Encore et toujours, la prévention est une arme remarquable dans la lutte engagée à travers la planète. Depuis 2011, l'OMS a donné comme thématique à cette Journée "Objectif zéro : zéro nouvelle infection à VIH, zéro discrimination, zéro décès lié au sida".

Les Recettes du mois

(pour 6 personnes)

La soupe au pistou

200 g de lard maigre salé, 200 g de haricots blancs frais, 200 g de haricots rouges ou marbrés (frais si possible), 200 g de haricots verts plats (mange-tout), 2 carottes, 2 courgettes, 2 pommes de terre, 100 g de coquillettes ou mini penne, gruyère râpé (250 g environ). **Pistou** : 1 pied de basilic, 1 grosse tomate, 4 gousses d'ail, huile d'olive, sel, poivre

Écosser les haricots, éplucher pommes de terre, courgettes et carottes, enlever les extrémités et les fils des haricots mange-tout et laver le tout. Couper les pommes de terre, les carottes et les haricots mange-tout en dés. Passer le lard maigre salé sous l'eau fraîche et mettez-le dans un faitout avec 3 l d'eau. Faire bouillir, puis ajouter les haricots blancs, les haricots rouges et la carotte. Couvrir et laisser cuire 45 min. Ajouter ensuite les haricots mange-tout, les courgettes et les pommes de terre. Laisser encore cuire 20 min. Ajouter les pâtes 10 à 15 min avant la fin de cuisson. Dans un mortier, piler les gousses d'ail épluchées avec les feuilles de basilic. Ajouter la tomate épluchée et épépinée (plonger la auparavant quelques secondes dans de l'eau bouillante, cela facilitera l'épluchage). Monter cette pommade au pilon en y ajoutant l'huile d'olive en filet, tout en remuant doucement, attention la pommade de pistou doit être épaisse. Servir avec une poignée de gruyère râpé et cette soupe vous apporte de nombreux légumes protéines et féculents avec un produit laitier dans un seul plat.

Soupe Corse

1/2 chou vert, 400 g de blettes, 4 pommes de terre, 2 oignons, 2 tomates, 2 gousses d'ail, 100 g de haricots blancs ou rosés, 1 os de jambon sec, 3 tranches de pain rassis, 3 c. à s. d'huile d'olive, 2,5 litres d'eau, sel, poivre

Si les haricots sont secs, les faire tremper la veille et faire une pré-cuisson courte ; si les haricots sont frais, les ajouter directement dans la préparation. Couper le chou en lanières, les pommes de terre en cubes et les tomates en quartiers. Emincer l'oignon, les blettes et l'ail. Faire chauffer l'huile d'olive dans un faitout. Y faire revenir tous les légumes pendant 3 min. Couvrir d'eau et ajouter les haricots. Plonger l'os de jambon sec. Porter à ébullition, puis baisser le feu et faire cuire à petits bouillons pendant environ 2 heures. Ecumer en cours de cuisson. Au bout d'une heure, poivrer et saler légèrement, car l'os de jambon est salé. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les tranches de pain. Cette soupe doit se servir très épaisse.

La garbure

4 pommes de terre moyennes, 1 jarret de jambon, 3 manchons de canard confits (à défaut deux morceaux de lard fumé), 1 chou vert, 1 oignon, 1 navet, 3 à 4 carottes, 300 g de haricots blanc ou soissons (gros haricots blancs), 1 tête d'ail, sel, poivre, 3 à 4 clous de girofle

Faire tremper les haricots la veille. Blanchir dans une marmite d'eau bouillante les feuilles de chou pendant 2 min. Il sera plus digeste. Remplir une marmite avec environ 3.5 l d'eau et y déposer la viande. Quand l'eau de la marmite bout, ajouter les légumes coupés en morceaux (sauf le chou et les pommes de terre) ainsi que l'ail et l'oignon piqué de clous de girofle. Couvrir et laisser bouillir à feu doux. (3 à 4 heures environ) Lorsque les haricots sont suffisamment tendres, ajouter les pommes de terre coupées en dés et le chou en fines lanières. Poivrer et laisser bouillir à gros bouillon pendant 30 min. Lorsque la garbure est cuite, retirer l'oignon, la tête d'ail. Découper la viande dans la marmite afin qu'elle se mélange bien avec les légumes, au moment de servir.

Vous pouvez servir chacune de ses soupes avec un plat de fruits de saison découpés en contrastant les couleurs. Car ces soupes sont copieuses et apportent protéines, glucides, vitamines et minéraux en quantités suffisantes pour un bon équilibre nutritionnel.



La Compagnie Il : fantastique !

Voilà 27 ans que la Compagnie Il existe, depuis le 6 février 1986 pour être exact. Aujourd'hui, ils sont 12 à vivre et faire partager leur amour pour le théâtre. Initiatrice du festival et des soirées Théâtre en Garde, adepte des Médiévales depuis leur création : rencontre avec la troupe emblématique de la Cité du Rocher.

Un mardi soir, nous retrouvons la compagnie Il à la salle Mussou pour une répétition "à l'italienne" de leur pièce La Nonna. Comprenez que les comédiens disent le texte intégral de la pièce à toute vitesse, d'une voix neutre et sans faire le jeu de scène. Le but est d'entraîner la mémoire de chacun et d'éviter les trous en répétant le texte et en enchaînant les répliques le plus rapidement possibles... Ils sont donc là, assis bien sagement, en

tout cas au départ de notre entretien. Guy Podoriezack, figure de proue de la troupe ainsi que sa femme Marie-Hélène parlent avec des étoiles dans les yeux du Grand Prix de l'Union Régionale FNCTA du Sud-Est reçu en février dernier : "L'idée est venue des responsables de cette Union, constatant l'absence de troupes de la région dans les finales des grands prix nationaux, de promouvoir la qualité de création lors d'une journée au cours de laquelle s'affronteraient, artistiquement, trois

spectacles présélectionnés : la Cie Tiramisu avec Plus belle Venise, la Cie Théâtrale Il avec La Nonna et Les Caquetants avec Le Marionnettiste de Lodz ont été retenus pour la finale à St Raphaël. Notre Nonna fut plébiscitée ! Nous avons donc pu travailler en mai dernier, à l'auditorium de la médiathèque, sous la houlette de Christian et Maryline Mazzuchini. Un week-end très chargé durant lequel les deux professionnels ont prodigué de précieux conseils autant sur la mise en scène, la direction des acteurs que la scénographie."

Il y a une véritable alchimie qui saute aux yeux en leur compagnie. Humour, sourires complices, petites blagues entre eux, l'ambiance est amicale. Patrick, le régisseur prend la parole "je suis allé les voir au Forum des Associations et j'ai proposé mes services. Je suis toujours

impressionné par eux : ils rigolent, échangent des bons moments et d'un coup d'un seul, ils reprennent leur personnage ! Juste avant une représentation, c'est très frappant !"

> A venir...

"Nous réfléchissons à un spectacle muet, avec des bruitages, de la musique ou encore de la vidéo. La Cie Il n'a peur de rien !" nous lance dans un grand sourire le chef de la troupe. "Nous animons des ateliers à la salle Mussou tous les lundis de 18h à 20h exclusivement pour les débutants. Exercices de diction, de concentration, sur les énergies, nous travaillons les impros ou encore des petits textes de quelques lignes... Venez nous rejoindre !"

La Compagnie Il : 04 94 61 35 60



La Cie Il aux Médiévales



Le Vermicellier

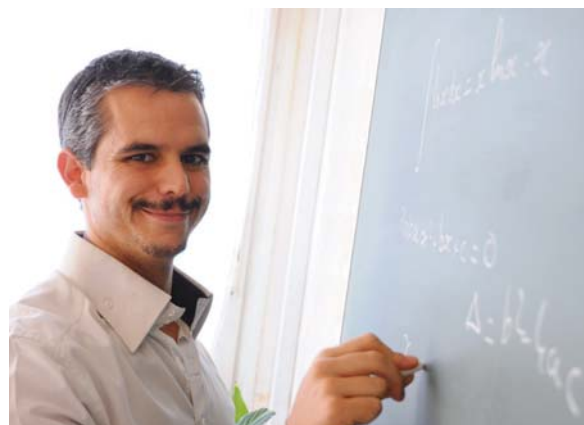
Sylvie et Stéphane, passionnés par les pâtes fraîches, proposent des spécialités italiennes artisanales confectionnées sur place. Du salé avec les raviolis, lasagnes ou gnocchis, au sucré avec notamment le fameux tiramisu, il y en a pour tous les goûts. Les produits évoluent en fonction des saisons et des événements. En cette période de Noël, retrouvez des raviolis au foie gras ou au sanglier, mais surtout des paniers gourmands pour faire plaisir, ou se faire plaisir. D'origine italienne, Sylvie et Stéphane vont régulièrement au coeur du Piémont pour s'approvisionner et vous ramener coppa, speck, mortadelle, gorgonzola, parmesan, pecorino, mozzarella fraîche, huile d'olive... Leur motivation essentielle *"une cuisine, faite maison, simple et authentique"*.



Ouverture du mardi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h, le samedi de 8h30 à 13h
et le 1^{er} dimanche du mois lors des vide greniers.
23 Av. Sadi Carnot – 06 03 67 44 71 – levermicellier@hotmail.fr

Anthony Cordier

Fort de ses 10 ans d'expérience, dont 4 au sein du lycée privé Montesquieu, Anthony Cordier s'est mis depuis peu auto entrepreneur afin d'enseigner les mathématiques et les sciences physiques, du collège aux écoles supérieures. Ayant étudié à l'Institut Supérieur de l'Electronique et du Numérique et diplômé d'un master de physique fondamentale, il apporte un soutien aux étudiants sous forme de cours hebdomadaires, de cours de vacances, de stages de pré-rentree ou de préparation au bac, brevet et concours. *"C'est une autre forme d'enseignement où je dois sans cesse revoir et adapter les leçons en fonction des niveaux et des personnes, et c'est un challenge que j'apprécie. Ainsi je les aide à mieux comprendre un cours, approfondir des notions ou encore améliorer un dossier."*



Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à le contacter au 06 51 69 16 63 ou anthony.cordier@gmail.com



Le Latino

Anciennement "Le Petit Pont", le dancing a été repris par Maude et Manu. Les mardis, jeudis et dimanches après-midi, des bals rétro sont organisés en présence d'un orchestre. Changement d'ambiance les vendredis et samedis soir avec tous styles de danses. Notez que le vendredi, un buffet est à disposition et le samedi vous pouvez y dîner sur simple demande. Des soirées à thèmes sont organisées régulièrement. Mariage, anniversaire, repas associatif ou encore thé dansant : n'hésitez pas à les contacter pour réserver les lieux. Pour le réveillon, un repas gastronomique sera proposé et vous passerez cette nouvelle année au son d'un orchestre. *"Nous pouvons accueillir jusqu'à 250 personnes. Les événements se passent dans une ambiance familiale où tout le monde se connaît et se retrouve pour passer un moment convivial. Nous souhaitons garder cet état d'esprit."*

un moment convivial. Nous souhaitons garder cet état d'esprit."

100 Avenue du 14 juillet 1789 - 06 75 26 25 01 – retrouvez leur actualité sur Facebook

LES ELUS DE L'OPPOSITION MUNICIPALE "ENERGIES ET COMPETENCES"

Depuis 2010, les élus du groupe "Energies et Compétences" ont régulièrement dénoncé la politique de gestion de l'eau à La Garde. Elle s'est traduite par un manque de moyens pour entretenir le réseau de canalisation, malgré un travail d'excellente qualité de la part des agents en charge de cette mission.

Suite à ces interpellations en Conseil Municipal, Monsieur MASSON a enfin mis en place un schéma directeur de l'eau qui prévoit des travaux importants et nécessaires pour réhabiliter un réseau de canalisations mité par de trop nombreuses fuites.

Le rapport annuel sur la qualité de l'eau en 2012, diffusé ce mois-ci, confirme que nous avons bien raison : en 4 années, ce sont près de trois millions de mètres cubes d'eau qui ont été perdus dans les fuites dues au mauvais entretien du réseau. En matière de développement durable, il s'agit d'un bilan calamiteux.

Le taux de rendement du réseau s'élevait à 80% au début des années 2000 et n'a fait que se détériorer depuis, ce qui est malheureusement inévitable lorsque les travaux nécessaires ne sont pas engagés à temps ni de manière continue.

C'est pourquoi nous voulons que les investissements nécessaires soient réalisés.

*Joël CANAPA, Frédéric FETIS, Patrick GRUAU, Bernard GULLO,
Manu FALASCHI, Hélène MONNIE, Sophie REYNAUD*

LE GROUPE DES ELUS DE LA MAJORITE MUNICIPALE

Le code électoral rassemble les dispositions légales et réglementaires dans le cadre desquelles doivent s'inscrire les campagnes, leur financement, la communication, les candidatures et le déroulement même des scrutins. L'objectif du législateur est bien évidemment de produire des règles qui protègent l'esprit de la démocratie et de la République. Parmi ces règles, beaucoup tendent à s'assurer de l'égalité entre les candidates ou candidats. C'est le but notamment des dispositions (article L52-1 et L52-4) qui concernent le compte de campagne et la communication des candidats. Un an avant la date de l'élection les concurrents sont invités à financer leur communication eux-mêmes. Au demeurant, l'idée du législateur dépasse les préoccupations purement financière. Elle tend à préserver un maximum d'égalité entre candidates ou candidats déclarés ou à venir.

M. le Maire et majorité ont choisi de se conformer tant à la lettre qu'à l'esprit du code électoral. Depuis le 1^{er} mars 2013 ils ne s'expriment donc plus dans ces colonnes réservées à l'expression politique.

LA MAJORITÉ MUNICIPALE

La Garde

/// Expression des groupes d'élus du conseil municipal



Rubrique provençale par Jaume Couloubrié

Vive les mariés !

*Nous avons le plaisir
de vous annoncer le mariage de :*

En octobre :

Audrey Albi et Jérôme Farsy le 19

Bonjour les bébés

*Nous avons le plaisir
de vous annoncer la naissance de :*

En octobre :

Iness Chadli le 10
Angéline Grancher le 13
Meïssa Ltaïef le 13
Tessime Bouachir le 13
Coleen et Stacy Lecoq le 17
Arthur Subirana le 18
Victoria Bonno Perello le 21
Judith Soyaux le 22
Enzo Deneux le 27
Nelly Hermitte le 29
Charlie Poma Meurat le 30

En novembre :

Léna Torre le 2
Margot Deleglise le 4
José Gomez le 4
Chloé Heiser le 5

Un livre dans le berceau

*La médiathèque est heureuse d'offrir
aux nouveau-nés leur premier livre
(présentez-vous munis du livret de famille)*

Ils nous ont quittés

*Nous présentons nos condoléances
aux familles et amis de :*

En octobre :

Heinrich Hoffmann le 17
André Blanc le 17
Patricia Costentin née Nadau le 18
Marthe Balança née Cosso le 19
Emilie Audibert le 22
Raphaël Rico le 22
Marie Guichard née Boffredo le 24
Juliette Olivencia le 24
Lydia Janicki le 25
Roger Dubourdeaux le 26
Jacques Guiraud le 27
Marie-Thérèse Inglesse née Spiteri le 30
Philippe Daumand le 30

En novembre :

Thomas Chavry le 4
Ange Almecija le 10

LEI VINT-E-QUATRE CAIAU

Pèr uno journado ensouleiado, à l'entour de la fin de novèmbre, touto la ninèio dóu relarg garden e pradetan escalavon, pèr lei pichòunei draio de la Coualo Negro, en bousco de poulit caiau gros coumo uno pèço de mounedo, que dessubre si poudié vèire lei coulour de l'arc de sedo.

Lei mòussi que restavon, en ribo de mar, chausissien sei coudelet sus lei plajo.

Avien taia e courdura dins de vièi pataïoun, de pichoun saquet que semblavon d'òumouniero, puei dins uno galoupado, partien sus lei draio pèr descourbi, d'un regard tafuraire lei pichòunei pèiro, cauvo de coubesènço.

Coumtavon fin qu'au noumbre vint-e-quatre.

Alor tiravon, emé countentesso, lou courrejoun dóu saquet, en fènt uno anello pèr fin de li passa lou pognet. Galoi, tournavon à l'oustau emé lou fru de sei recerco.

Subre la taïlo de la cousino vuejavon, dins un estampèu de barrulado, la bourse de telo, pèr coumtemplà lou dardai e la coulour dei caiau que fretavon em' uno pato davans que de lei bouta dins un toupinet, que li dourmirien dintre fin qu'au proumié de desèmbre.

Es à coumta d'aquèu jour que, chasque matin, un caiau s'entournarié à la terro, draiant ensin lou camin que menavo à la nue de Nouvé.

E lou matin dóu vint-e-quatre de desèmbre, lou darnié caiau semblavo li dire, davans que d'èstre manda tournamai à la terro : *"Aquèstou sèro, de presènt seran davans la chaminèio, e tóutei lei draïo que menon à la coualo an garda de pichoun brout de verbouisset pèr ti souveta un alegre Nouvé."*

En aquesto fin de mes de novèmbre, tu l'enfant, se legisses aquèu conte, oublièsses pas de barrula lei draïo vo lei plajo, pèr radurre vint-e-quatre caiau que t'endraïaran devers Nouvé, coumo l'estello endraïé lei tres Rèi devers l'establoun.

LES VINGT-QUATRE CAILLOUX

P ar une journée ensoleillée, aux alentours de la fin de novembre, toute la marmaille escaladait, par les petits sentiers de la Colle Noire, à la recherche de jolis cailloux gros comme une pièce de monnaie, sur lesquels pouvaient se voir les couleurs de l'arc-en-ciel. Les enfants qui habitaient au bord de la mer, choisissaient leurs petits galets sur les plages. Ils avaient taillé et cousu dans de vieux torchons, des petits sacs qui ressemblaient à des aumônières, puis dans une galopade, ils partaient sur les chemins pour découvrir, d'un regard fureteur les petites pierres, cause de convoitise.

Ils en comptaient jusqu'au nombre de vingt-quatre. Alors ils tiraient avec satisfaction la courroie du petit sac, en faisant un anneau afin d'y passer le poignet. Joyeux, ils s'en retournaient à la maison avec le fruit de leurs recherches.

Sur la table de cuisine ils vidaient, dans un tapage roulant, la bourse de toile, pour contempler le brillant et la couleur des cailloux qu'ils frottaient avec un chiffon avant de les mettre dans un petit pot, dans lequel ils dormiraient jusqu'au premier décembre. C'est à partir de ce jour que, chaque matin, un caillou s'en retournerait à la terre, traçant ainsi le chemin qui menait à la nuit de Noël. Et le matin du vingt-quatre décembre, la dernière pierre semblait leur dire, avant d'être renvoyée de nouveau à la terre : *"Ce soir, des présents seront devant la cheminée, et tous les sentiers qui mènent à la colline ont gardé de petits brins de fragon pour te souhaiter un Noël plein d'allégresse."*

En cette fin de mois de novembre, toi l'enfant, si tu lis ce conte, n'oublie pas de parcourir les sentiers ou les plages, pour rapporter vingt-quatre cailloux qui te conduiront vers Noël, comme l'étoile guida les trois Rois vers la petite étable.



CINÉMA LE ROCHER

5€
plein tarif



LES GARÇONS ET GUILLAUME À TABLE !

Guillaume Gallienne / France / 1h25

Prix SACD Quinzaine des réalisateurs Festival Cannes 2013

avec Guillaume Gallienne/André Marcon, Françoise Fabian, ...

Du 12 au 15 décembre

jeu 12 à 18h30 et 21h / sam 14 à 15h, 18h et 21h / dim 15 à 15h et 17h



LA SORCIÈRE DANS LES AIRS

Jan Lachauer et Max Lang / Allemagne / 50 minutes / Dès 4 ans / Programme de courts métrages animés

Du 26 au 30 décembre

jeu 26 à 17h / ven 27 à 16h

sam 28 à 17h / dim 29 à 16h15

lun 30 à 16h



QUADROPHENIA

Franck Roddam / GB / 1979 / 1h57 / VO / Version restaurée

avec Phil Daniels, Mark Wingell, Leslie Ash, ...

Du 19 au 22 décembre

jeu 19 à 21h / ven 20 à 19h

sam 21 à 16h / dim 22 à 17h



THE IMMIGRANT

James Gray / USA / 2013 / 1h57 / VO & VF

avec Marion Cotillard, Joaquin Phoenix, Jérémy Renner, ...

Du 26 au 30 décembre

jeu 26 à 20h30 (VF) / ven 27 à 21h (VO)

sam 28 à 14h45 (VF) et 21h (VO)

dim 29 à 17h30 (VO) / lun 30 à 18h (VF) et 20h30 (VO)



QUAI D'ORSAY

Bertrand Tavernier / France / 2013 / 1h53

avec Thierry Lhermitte, Niels Arestrup, Raphaël Personnaz, ...

Du 19 au 22 décembre

jeu 19 à 19h / ven 20 à 15h et 21h

sam 21 à 18h et 21h / dim 22 à 15h



LA REINE DES NEIGES

Chris Buck, Jennifer Lee / USA / 2013 / 1h40

Du 2 au 5 janvier 2014

jeu 2 à 16h et 18h15 / ven 3 à 17h

sam 4 à 16h15 / dim 5 à 15h



LETTRE À MOMO

Hiroiyuki Okiura / Japon / 2013 / 2h / Dès 9 ans

Du 26 au 29 décembre

jeu 26 à 18h15 / ven 27 à 17h15

sam 28 à 18h30 / dim 29 à 14h



HENRI

Yolande Moreau / France / 2013 / 1h47

avec Miss Ming, Lio, Pippo Debono, Yolande Moreau, Jackie Berroyer, ...

Du 2 au 5 janvier 2014

jeu 2 à 20h30 / ven 3 à 19h et 21h

sam 4 à 18h30 et 21h / dim 5 à 17h

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4€ (étudiants, groupes...)
2,50€ (étudiants de l'Université de Toulon, sur présentation de la carte étudiante)
Carte cinéma non nominative : 40€ les 10 séances

CINÉMA LE ROCHER

Avenue Marx Dormoy - 83130 La Garde
Service culturel : 04 94 08 99 34 - www.ville-lagarde.fr